

Se la biodiversità vive, vive il pianeta

Il documento che illustra la posizione di Slow Food sulla biodiversità in Europa



VISIT…

LANZAROTE

Caliente.COM





Ognuno di noi è diverso dagli altri e così lo sono gli animali, le piante e tutti gli esseri viventi, anche i più piccoli, fino ai microrganismi. Per sintetizzare in modo efficace il concetto della diversità esistente fra gli organismi che vivono sulla Terra, nel 1986, l'entomologo Edward O. Wilson ha usato per la prima volta il termine *biodiversità*, in occasione del primo forum americano sulla diversità biologica, tenutosi a Washington, D.C.
La biodiversità è la diversità della vita su più livelli, da quello elementare (gene) ai più complessi (ecosistemi). È dunque un insieme di tante componenti che si influenzano in modo reciproco e che, grazie a questa interdipendenza, vivono e si evolvono. «Qualunque cambiamento in un ecosistema prima o poi dà origine a una catena di trasformazioni che possono coinvolgere anche ecosistemi molto distanti, con conseguenze sull'intera biosfera. Gli equilibri ambientali sono complessi e delicati» (Balboni, 2007).
Per questo la biodiversità è oggi riconosciuta come la più importante ricchezza del pianeta. Paul e Anne Ehrlich – ecologi presso l'Università di Stanford – hanno paragonato il gran numero di specie di un ecosistema ai rivetti che tengono insieme un aeroplano. Facendo saltare dei rivetti a casaccio – hanno osservato – sicuramente si indebolisce la struttura, affrettando il giorno in cui, superata una determinata soglia, il velivolo si guasterà o precipiterà ("ipotesi dei rivetti", 1981). Peter Raven (botanico del Missouri Botanical Garden) ha stimato che ogni volta che una pianta si estingue, da 10 a 30 altre specie in media crollano con lei, come un castello di carte.
Ogni specie che si trova sulla Terra ha avuto un'origine ed è destinata, prima o poi, a morire e, in ogni epoca, esiste un tasso di estinzione fisiologico. Negli ultimi decenni, però, la velocità con cui si estinguono le specie è aumentata in modo impressionante. Secondo le stime di Edward O. Wilson, le specie stanno scomparendo al ritmo di circa 27.000 all'anno. Secondo un recente studio condotto dall'Università di Exeter, nel Regno Unito – la più grande ricerca fatta finora sui dati riguardanti il cambiamento climatico – la diminuzione di biodiversità in corso può portare all'estinzione di una specie vivente su 10 entro la fine di questo secolo.
Tenendo conto della sua velocità, mille volte superiore rispetto alle precedenti epoche storiche, gli scienziati inglesi sono arrivati a sostenere che la Terra stia attraversando la sesta grande estinzione di massa (con la quinta – 65 milioni di anni fa – sono scomparsi i dinosauri).









Secondo l'ultima "lista rossa" delle specie dell'Iucn (Unione internazionale per la conservazione della natura), più di un terzo delle specie di fauna e flora conosciute nel mondo è a rischio di estinzione. Lo studio rivela inoltre che il 21% dei mammiferi, il 30% degli anfibi, il 12% degli uccelli, il 28% dei rettili, il 37% dei pesci di acqua dolce, il 70% delle piante, il 35% degli invertebrati classificati finora risultano minacciati.
La differenza sostanziale rispetto alle estinzioni del passato risiede nella causa scatenante: non si tratta soltanto di eventi naturali con un andamento fisiologico. Siamo di fronte a una vera e propria crisi ecologica globale, che riguarda ecosistemi terrestri e marini, in cui l'attore principale e con le maggiori responsabilità è l'uomo, a causa della sua forte pressione sugli habitat naturali.
La perdita di biodiversità non riguarda soltanto le specie selvatiche, ma anche l'agrobiodiversità, ovvero l'insieme di specie e varietà vegetali e di razze animali che, fin dalla nascita dell'agricoltura (10.000 anni fa), sono state oggetto di un continuo e lento processo di domesticazione e selezione, in modo da poter essere coltivate o allevate per fini alimentari.
La Fao stima che, a oggi, il 75% delle varietà delle colture agrarie siano andate perdute e che i tre quarti dell'alimentazione mondiale dipendano da appena 12 specie vegetali e cinque animali. Negli Stati Uniti, ad esempio, all'inizio nel secolo scorso si contavano oltre 7000 varietà di mele e 2500 varietà di pere: oggi appena due varietà di pere occupano il 96% del mercato. Un altro esempio riguarda le varietà di patate, che si stima fossero nel mondo oltre 5000: oggi soltanto quattro sono coltivate per scopi commerciali.
Tale perdita si riflette direttamente sul cibo: su circa 30.000 specie commestibili presenti in natura, le colture alimentari che, da sole, soddisfano il 95% del fabbisogno energetico mondiale sono appena 30. Tra queste, frumento, riso e mais forniscono più del 60% delle calorie che consumiamo (Fao, 1999).
Le specie animali domestiche sono in una situazione analoga. Nell'ultimo rapporto sullo *status quo* delle risorse genetiche di origine animale per il settore alimentare e agricolo, pubblicato dalla Fao nel 2007, il 20% delle razze censite nei 169 paesi oggetto dello studio è da considerarsi a rischio di estinzione. Il 60% circa di queste è costituito da mammiferi e la rimanente parte da specie avicole.
Le cause principali della perdita di biodiversità sono l'aumento demografico, che riguarda principalmente le aree del pianeta più ricche di biodiversità (come quelle tropicali), la distruzione e frammentazione degli habitat naturali (deforestazione, urbanizzazione, cementificazione del paesaggio), l'agricoltura intensiva, l'inquinamento, il cambiamento climatico globale, l'introduzione di specie invasive.
La distruzione delle foreste pluviali – che ospitano oltre la metà delle specie terrestri – ad esempio, è cresciuta in modo impressionante: ogni anno ne sono eliminati o degradati 10 milioni di ettari, il che significa che ogni due secondi un'area delle dimensioni di un campo da calcio viene disboscata.
Il modello dell'agricoltura industriale – basato su produzioni intensive, monocolture, su un numero ristretto di specie vegetali ed animali, su input esterni di sintesi (come fertilizzanti e pesticidi) e, in molte aree del mondo, sulla coltivazione di organismi geneticamente modificati – marginalizza progressivamente i sistemi agricoli tradizionali e di piccola scala, basati, al contrario, su una grande varietà di specie, cultivar e razze selezionate per la loro capacità di adattarsi a diversi ambienti.
La contrazione drastica dell'agrobiodiversità mette a rischio la sopravvivenza dei sistemi agricoli locali e sostenibili e viceversa. Le varietà locali, infatti, sono le più adatte al clima e al terreno ed esprimono il meglio delle loro potenzialità nel territorio in cui si sono acclimatate nel corso dei secoli, grazie all'opera dell'uomo. Per questo sono più resistenti e richiedono meno interventi esterni. Sono quindi più sostenibili, sia dal punto di vista ambientale, sia dal punto di vista





economico. Lo stesso vale per le razze autoctone, più rustiche e adattabili anche alle aree marginali e alle condizioni climatiche più difficili.
La biodiversità, dunque, è patrimonio unico e prezioso: genetico ma anche culturale, sociale ed economico. Senza la varietà delle forme viventi, scompare la vita stessa, perché gli esseri viventi perdono la capacità di affrontare i cambiamenti, di adattarsi e, dunque, di sopravvivere. Assieme ai patrimoni genetici, si perdono competenze, saperi, lingue. Si compromettono economie e culture locali.
Per tutte queste ragioni « la causa politica per la quale ci battiamo non è una scelta di campo di tipo ideologico, ma letteralmente la salvezza del pianeta» (Massa, 2005).

Slow Food e l'agrobiodiversità

Slow Food – nata nel 1986 come associazione di gastronomi – si distingue fin dall'inizio per l'attenzione verso i territori e le culture locali, e per la volontà di diffondere la cultura del cibo e il diritto al piacere del gusto presso il maggior numero di persone possibile. Questi due tratti – iscritti nel dna stesso di Slow Food – lasciano presagire, già nei primi anni di vita dell'associazione, le sue future strategie.
Grazie a questa sensibilità, Slow Food percepisce – prima di altri – gli effetti della globalizzazione incipiente sul cibo quotidiano, in termini di varietà, qualità e gusto.
L'attenzione si sposta quindi *dalla tavola alle materie prime*. Questo passaggio è fondamentale nella storia di tutta l'associazione. La maggiore conoscenza delle materie prime consente di comprendere l'importanza e l'urgenza di salvaguardare la biodiversità e di valorizzare il lavoro di chi la custodisce.

Slow Food inizia a occuparsi ufficialmente di *agrobiodiversità* nel 1997.
Il **cibo** è il punto di partenza e rimane il filo conduttore e il punto di arrivo di tutte le azioni successive, consentendo a Slow Food di raggruppare questioni generalmente studiate e gestite da settori specifici di competenza: questioni ambientali, agronomiche, sociali, culturali ed economiche.
Questo approccio caratterizza fortemente il lavoro sulla biodiversità, che parte dalla tutela del patrimonio genetico – con un inventario di specie, varietà, ecotipi vegetali e razze in via di estinzione realizzato grazie a un intenso lavoro di ricerca da parte di tutta l'associazione Slow Food e poi valutato da commissioni scientifiche – ma prende in considerazione anche i saperi e le tecniche tradizionali (di coltivazione, di allevamento, di trasformazione), gli ecosistemi (il legame di varietà e razze al territorio, il loro particolare adattamento a climi, suoli, altitudini), le culture locali (lingue, dialetti, aspetti rituali, artigianato, architettura) e non tralascia mai l'approccio sensoriale, l'attenzione al gusto.
In quest'ottica, il lavoro di salvaguardia della biodiversità passa anche attraverso la valorizzazione dei *trasformati alimentari* (pani, formaggi, salumi…), importante patrimonio delle comunità locali. Elaborati per conservare le materie prime (latte, carne, ortaggi…), essi sono frutto di saperi tramandati di generazione in generazione. L'elaborazione artigianale consente di ottenere prodotti particolari, capaci di raccontare una cultura locale, svincolando i produttori dai cicli stagionali e dalle oscillazioni del mercato. Spesso è possibile salvaguardare ecotipi e razze locali proprio affiancando un'offerta di trasformati alle materie prime.
In questo percorso l'associazione coinvolge soggetti provenienti da esperienze e ambiti molto diversi, che accettano la sfida di superare gli schemi di lavoro tradizionali e di uscire dal proprio ambito specialistico: docenti universitari,





agronomi, veterinari, insegnanti, cuochi e i piccoli produttori (agricoltori, allevatori, artigiani). Questi ultimi sono i principali protagonisti della salvaguardia della biodiversità, ma rappresentano anche l'anello più fragile e, paradossalmente, meno valorizzato.
Per non rimanere confinati nell'ambito della conservazione museale e dell'esercizio accademico, i progetti di Slow Food si pongono due obiettivi prioritari:

1. Il sostegno e la valorizzazione del lavoro dei piccoli produttori (agricoltori, allevatori e artigiani di piccola scala) ovvero dei custodi dell'agrobiodiversità, le persone che, con il proprio sapere e il proprio lavoro quotidiano, salvaguardano varietà vegetali e razze animali in ogni angolo del pianeta.
La sostenibilità economica del lavoro dei custodi della biodiversità è condizione *sine qua non* per la loro sopravvivenza e passa attraverso la loro giusta remunerazione. Tale remunerazione è però vincolata all'impegno dei produttori sulla qualità, intesa nella particolare accezione di Slow Food.
Normalmente, la qualità è identificata con analisi chimiche e fisiche, panel di degustazione o, comunque, con parametri misurabili e definiti. Si tratta di un approccio tecnico, valido in un contesto comparativo e oggettivo, che non tiene conto di tutto ciò che sta alle spalle di un prodotto locale e che si è sviluppato in secoli di storia. Nell'accezione Slow Food *la qualità di un prodotto alimentare è una narrazione* e mette insieme le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la sostenibilità ambientale e sociale della produzione. Le tecniche colturali devono dunque preservare la fertilità della terra e gli ecosistemi idrografici, escludere il più possibile l'uso di sostanze chimiche.
I sistemi agricoli e i luoghi di trasformazione devono salvaguardare il paesaggio agricolo e l'architettura tradizionale. I prodotti presi in considerazione devono essere realizzati da comunità di piccoli produttori, disponibili a collaborare e a confrontarsi.

2. La diffusione della conoscenza del valore della biodiversità, affinché questo tema esca dall'ambito specialistico e diventi patrimonio comune: di chi acquista quotidianamente il cibo, di chi lo propone in ristoranti, osterie, fiere, eventi, di chi insegna nelle scuole, di chi progetta le politiche territoriali, di chi fa semplicemente l'orto di casa.
La diffusione della conoscenza del valore della biodiversità passa attraverso la comunicazione, la promozione dei prodotti, l'educazione del gusto dei consumatori. E quindi attraverso tutte le attività dell'associazione: le attività educative nelle scuole, i corsi per adulti (Master of Food), gli eventi nazionali e internazionali (che dedicano spazi importanti ai produttori e all'educazione del gusto), le attività editoriali (libri, riviste e guide Slow Food), le campagne di sensibilizzazione (per la difesa del latte crudo, per la difesa dei pastori, per la tutela della piccola pesca, contro la diffusione degli Ogm, per la salvaguardia dei vitigni autoctoni, in difesa delle api, ecc), fino alla creazione (nel 2004) di un'Università di Scienze Gastronomiche.



I progetti

Gli strumenti messi in atto da Slow Food per la salvaguardia della biodiversità sono: l'Arca del Gusto, il progetto dei Presìdi, i Mercati della Terra, gli orti comunitari e scolastici.

L'Arca del Gusto
L'Arca del Gusto è un catalogo on line di prodotti agroalimentari tradizionali e artigianali di qualità, a rischio di estinzione, selezionati in tutto il pianeta. Diciannove commissioni nazionali e una commissione scientifica internazionale valutano le segnalazioni. Attualmente i prodotti catalogati sono 1000, in 60 paesi.

I Presìdi
I Presìdi si fondano su comunità di produttori disponibili a collaborare, decidere insieme regole di produzione e forme di promozione del prodotto. Il loro obiettivo è salvare razze autoctone, varietà vegetali e trasformati artigianali di qualità che rischiano di scomparire, rafforzando l'organizzazione dei produttori, valorizzando i territori di origine, preservando tecniche e saperi tradizionali, promuovendo pratiche sostenibili. Slow Food valorizza i prodotti dei Presìdi attraverso il racconto (dei produttori, dei saperi, dei territori, delle tecniche di produzione) e, grazie alla sua rete, mette in contatto i produttori con i consumatori (tramite gli eventi, il coinvolgimento dei cuochi e il sostegno di forme di commercializzazione diretta come i mercati contadini e i gruppi di acquisto solidali). Avviati nel 1999, oggi i Presìdi sono oltre 350 (200 in Italia, 154 in altri 53 paesi del mondo) e coinvolgono circa 15.000 piccoli produttori. Ricerche economiche e sociali (condotte da università e da molti studenti, dottorandi e ricercatori) hanno dimostrato l'efficacia di questi progetti. I risultati si misurano in termini numerici (aumento delle quantità prodotte, del numero dei produttori, dei prezzi dei prodotti), ma anche dal punto di vista del valore ambientale (maggiore sostenibilità delle aziende) e sociale (migliore organizzazione dei produttori, migliori relazioni con le istituzioni, aumento dell'autostima dei produttori…).

L'Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food
Slow Food Italia ha costruito una rete di oltre 260 ristoranti e osterie che impiegano prodotti locali e si impegnano a usare i prodotti dei Presìdi del proprio territorio, specificando sul menù i nomi dei produttori.

I Mercati della Terra
Avviati a partire dal 2006, i Mercati della Terra sono mercati contadini gestiti collettivamente, luoghi di incontro dove i produttori locali vendono direttamente ai consumatori prodotti del territorio e di qualità, ottenuti con metodi di produzione sostenibili. Attualmente i Mercati della Terra avviati sono 20 in 8 paesi.

Gli orti comunitari e scolastici
Gli orti scolastici sono uno dei più importanti strumenti di Slow Food per l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole. In particolare, favoriscono la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente. A metà degli anni Novanta nasce a Berkeley (California) il primo *school garden* di Slow Food. Nel 2004 anche Slow Food Italia avvia il progetto degli orti scolastici (denominandoli "Orti in condotta"): in pochi anni coinvolge tutte le regioni italiane e avvia 393 orti. Il progetto prende piede anche in molti altri paesi del mondo, dalla




Germania alla Bielorussia. Gli attori del progetto sono gli studenti, gli insegnanti, i genitori, i nonni e i produttori locali. Nel 2010 Slow Food lancia il progetto “Mille orti in Africa”. Grazie a una grande mobilitazione internazionale, tra il 2011 e il 2012, saranno creati mille orti scolastici, comunitari e urbani in 25 paesi del continente africano. Non si tratta di orti qualsiasi: le comunità locali privilegiano prodotti tradizionali (varietà ed ecotipi locali di ortaggi, frutta, erbe aromatiche e medicinali), usano tecniche agronomiche sostenibili, coinvolgono i giovani e si basano sul sapere degli anziani.










Le proposte dell'Unione Europea sulla biodiversità

L'Europa possiede una biodiversità straordinaria – 200.000 animali e piante censiti, aree cruciali come il Mediterraneo e le Alpi, una grande ricchezza di varietà coltivate e razze animali, un ruolo vitale per lo scalo delle specie migratorie – ma, a oggi, non ha ancora adottato misure soddisfacenti per tutelarla. Lo confermano i dati: soltanto il 17% delle specie e degli habitat e l'11% degli ecosistemi principali protetti dalla legislazione sono in buone condizioni, mentre il 25% circa delle specie animali – mammiferi, anfibi, rettili, uccelli, farfalle… – sono a rischio di estinzione. Dal 1990, ad esempio, il numero delle specie comuni di uccelli è diminuito del 10%. La crisi della biodiversità compromette gravemente l'efficienza dei cosiddetti servizi ecosistemici, ovvero l'insieme dei benefici che gli ecosistemi garantiscono al genere umano: fornitura di cibo, acqua potabile, materiale combustibile…, protezione da inondazioni, siccità, degrado del suolo, malattie…, ma anche benefici non materiali (servizi ricreativi, spirituali, religiosi…).
Le istituzioni comunitarie sono consapevoli di questa situazione e riconoscono il *fallimento delle azioni adottate finora*, da quelle passate al più recente Action Plan del 2006, che si proponeva di arrestare la perdita di biodiversità in Europa entro il 2010. Obiettivo che non è stato raggiunto.
L'Europa stessa ha individuato i punti deboli della propria azione:
- la rete Natura 2000 (il sistema dei siti protetti europei) è stata gestita con ritardi e scarsa efficacia, in gran parte a causa della carenza di risorse umane e finanziarie;
- le politiche in materia di tutela del suolo e di contrasto delle specie invasive sono troppo deboli;
- mancano dati e conoscenze sufficienti sullo stato della biodiversità e sulle principali cause della sua erosione;
- il tema della biodiversità non è stato integrato nei diversi settori economici e politici di pertinenza. Molti interventi realizzati dagli Stati membri si sono così rivelati incompatibili con gli obiettivi di conservazione della biodiversità; anzi, spesso hanno avuto effetti contrari e negativi;
- i finanziamenti che l'Unione Europea e i diversi Stati membri hanno attribuito alla conservazione della biodiversità sono stati insufficienti.

Queste azioni, inoltre, riguardano esclusivamente la biodiversità selvatica, gli habitat naturali, le aree protette. Tutto quanto concerne la biodiversità agricola e la pesca, infatti, finora è stato demandato agli Stati Membri e da questi ultimi alle Regioni, che hanno agito in modo molto differente — a seconda della singola sensibilità — e, soprattutto, senza alcun coordinamento.
Dal ripensamento della propria politica in materia di biodiversità, è nata la *"Nuova strategia per la biodiversità fino al 2020"*.
Con questa strategia l'Europa ha affermato in maniera più convincente la volontà di adottare misure che arrestino la perdita di biodiversità e il degrado dei servizi ecosistemici, e ha aggiunto l'impegno a ripristinare, ove possibile, la biodiversità compromessa.
L'Unione Europea si è posta *alcuni obiettivi* da raggiungere entro il 2020: proteggere gli ecosistemi e gli habitat naturali; ripristinare gli ecosistemi danneggiati; integrare la tutela della biodiversità nelle politiche europee relative ad agricoltura, foreste e pesca; contrastare l'invasione delle specie esotiche; scongiurare la perdita di biodiversità anche a livello mondiale.
È chiara, perlomeno a livello di intenti, la volontà di superare la visione della conservazione della biodiversità come "santuario di protezione" (vedi la creazione di siti ad hoc, ad esempio aree protette). A questo scopo, la Commissione ha identificato i settori prioritari nei quali è necessario integrare la conservazione della biodiversità: agricoltura, industria dell'approvvigionamento alimentare, silvicoltura, industrie estrattive, settore finanziario e turismo.
Per la prima volta la Commissione – grazie alla definizione di un parametro europeo per la biodiversità identificato con l'Agenzia europea dell'ambiente – misurerà e monitorerà l'andamento e l'efficacia delle sue azioni. È stata inoltre

individuata una metodologia trasversale da applicare a tutti i progetti finanziati dall'Unione Europea nei diversi settori, per valutare il loro impatto e la loro efficacia sulla conservazione della biodiversità.
Allo stesso tempo è prevista la creazione di un Sistema di informazione sulla biodiversità in Europa (Bise), che centralizzerà le informazioni sullo stato della biodiversità europea e sulle politiche e normative dell'Unione Europea. L'organizzazione dei dati disponibili consentirà un più facile accesso alle informazioni esistenti e favorirà lo scambio di informazioni a tutti i livelli: dalla comunità scientifica al settore privato.
Se applicata e rispettata, la nuova normativa porterà vantaggi non solo a chi opera a più stretto contatto con la biodiversità, ma anche ai cittadini europei nel loro complesso e, data la rilevanza dell'ecosistema Europa nel più ampio ecosistema mondiale, ai cittadini extraeuropei.
Proposta dalla Commissione Europea, la "Nuova strategia per la biodiversità fino al 2020" per ora è stata discussa in Consiglio, ed è in attesa di esame in seno al Parlamento.
Sarà decisivo capire come questa strategia riuscirà a integrarsi con le azioni previste nelle varie politiche di settore portate avanti dall'Unione Europea a livello comunitario (come il processo di riforma della politica agricola e quello della pesca, attualmente in fase di discussione).
La sua importanza va letta anche in relazione agli impegni presi dall'Unione Europea a livello internazionale, nell'ambito della convenzione sulla biodiversità biologica, e dei successivi accordi e trattati.
Il 23 giugno 2011 l'Unione Europea ha firmato il *protocollo di Nagoya*, un accordo che ha rappresentato un importante passo avanti nella tutela della biodiversità. Il Protocollo prescrive che il 17% delle terre emerse e il 10% delle aree marine siano messe sotto protezione entro il 2020. Non si occupa solo di conservazione, ma promuove un accesso più equo alle risorse genetiche e una giusta ripartizione dei benefici derivanti dal loro utilizzo. L'accordo obbliga le industrie a condividere i profitti derivanti dall'utilizzo di geni di piante e animali per lo sviluppo di nuovi prodotti con le comunità locali, in genere popolazioni indigene che vivono in paesi ricchi di biodiversità e che conservano saperi millenari sulle loro funzioni e proprietà.
Anche il protocollo di Nagoya non è ancora operativo: entrerà in vigore al raggiungimento di 50 firme (ad oggi hanno firmato 42 paesi).

Slow Food e la Nuova Strategia dell'Unione Europea per la Biodiversità

Slow Food accoglie con favore la "Nuova Strategia per la biodiversità fino al 2020" e soprattutto la volontà dell'Unione europea di mettere in atto una politica di interventi mirati a rallentare, fino ad interrompere, il processo di perdita della biodiversità in Europa.
In particolare Slow Food:
- apprezza che, benché il focus della nuova strategia sia ancora la biodiversità selvatica, ci siano importanti aperture sulle tematiche dell'agricoltura e della pesca.
- condivide l'intenzione di promuovere il dialogo e la cooperazione tra diverse professionalità e competenze e differenti aree territoriali: europee ed extraeuropee.
- condivide il ruolo attivo assegnato allo sviluppo di una maggiore consapevolezza e sensibilità della società civile nella tutela della biodiversità e sottolinea la necessità di informare e sensibilizzare i cittadini sul ruolo fondamentale della salvaguardia della biodiversità domestica e selvatica
- apprezza il potenziamento della Piattaforma europea imprese e biodiversità, per consentire un reale scambio di idee ed esperienze tra i diversi settori coinvolti nell'uso del suolo quale risorsa per l'alimentazione e l'economia, e aiutare le imprese a integrare la biodiversità nelle proprie attività, sensibilizzandole in merito al vantaggio competitivo che possono ricavare dalla sua conservazione. Ne auspica però una maggiore apertura alle esperienze dei produttori e agricoltori di piccola scala che possono dare un contributo importante per rafforzarne l'impatto

Slow Food ritiene che la principale causa del fallimento delle azioni intraprese finora sia l'assenza di integrazione e coordinamento tra le diverse iniziative che, seppure formulate sulla base di riflessioni condivisibili, non hanno portato ai risultati previsti proprio perché settoriali, e auspica pertanto un approccio maggiormente integrato tra politiche, interventi e programmazione anche a livello di Stati membri.
Ritiene, inoltre, che debba essere assolutamente rafforzato - con specifici riferimenti e puntuali orientamenti - il ruolo dei piccoli produttori nella salvaguardia della biodiversità e nelle politiche ad essa collegate.
In particolare, sostiene che non sia ancora sufficientemente riconosciuto il prezioso ruolo per l'ambiente svolto da questo

tipo di produzioni - che sostanzialmente coincide con la definizione di *“aree agricole ad Alto Valore Naturale*[1] *(AVN)”* - nonostante la letteratura scientifica internazionale dimostri ampiamente la loro importanza.
Si tratta di aree diverse da Paese a Paese che forniscono servizi ambientali fondamentali. Non solo per la salvaguardia degli habitat e delle specie più minacciate in Europa, ma anche per il contributo allo stoccaggio di carbonio nel suolo, alla tutela delle risorse idriche e alla prevenzione degli incendi. Le aree agricole AVN fanno parte di un ricco patrimonio culturale; hanno un ruolo attivo nella gestione del territorio e spesso rappresentano l’unica forma di sostentamento per la popolazione rurale di alcune delle aree economicamente più fragili d’Europa.
Ritiene, quindi, necessari: un maggiore riconoscimento - a livello di Stati membri e di Unione europea - delle pratiche e delle aree ad alto valore naturale, e misure agro-ambientali più mirate per sostenere l’agricoltura ad alto valore ambientale.
Sottolinea, infine, la necessità di misure più efficaci a livello europeo per mantenere e aumentare la diversità di risorse genetiche “in situ”, coinvolgendo maggiormente gli agricoltori e gli allevatori e incrementando la resilienza degli ecosistemi.

Durante i prossimi mesi Slow Food continuerà la sua attività di advocacy e di sensibilizzazione sulla strategia europea per la biodiversità, segnalando ai portatori di interessi i seguenti messaggi chiave:

- l’intervento sulla biodiversità dell’Unione europea deve necessariamente coniugare l’ambito della conservazione degli ambienti naturali e delle specie selvatiche e quello dell’agro-biodiversità. Di conseguenza sarà vitale il dialogo e la collaborazione fra i settori “ambiente”, “agricoltura” e “pesca”.

- è fondamentale supportare i piccoli produttori locali che utilizzano tecniche tradizionali ed eco-compatibili e dare ampio e tangibile riconoscimento al loro ruolo di sentinelle della biodiversità e del paesaggio. E’, pertanto, necessario affiancare al sostegno di servizi ecosistemici e di infrastrutture verdi (come parchi e aree protette, ecc.), l’attenzione per le esigenze del mondo produttivo legato alla biodiversità, ovvero dei piccoli agricoltori, dei piccoli pescatori e allevatori, e degli artigiani. Un intervento di questo tipo potrebbe rappresentare un esempio virtuoso di integrazione tra tutela dell’agrobiodiversità e conservazione delle risorse ambientali e paesaggistiche dei territori dell’Unione Europea.

- il patrimonio di saperi tradizionali legati al territorio è parte integrante del patrimonio di biodiversità e strumento fondamentale per la sua salvaguardia e la sua sostenibilità futura.
Ogni forma di tutela della biodiversità, se decontestualizzata dal territorio di provenienza, rappresenta un tentativo di conservazione della biodiversità, ma non una sua reale salvaguardia. Oltre al patrimonio genetico, va infatti preso in considerazione il patrimonio di conoscenze, usi e costumi che ha consentito il mantenimento della biodiversità nel corso del tempo.

1 - Il concetto di agricoltura ad alto valore naturale è stato introdotto agli inizi degli anni Novanta (Baldock et al., 1993; Beaufoy et al., 1994) per evidenziare il ruolo positivo svolto dall’attività agricola nella tutela della biodiversità. Queste aree agricole sono caratterizzate da coltivazioni con basso uso di prodotti chimici di sintesi e di pratiche intensive o da pascoli con una bassa densità di animali in allevamento. Nelle aree agricole ad alto valore naturale l’agricoltura mantiene, o è associata a una grande varietà di specie e habitat e/o di specie di interesse europeo.

Slow Food e la biodiversità, le tappe più significative

1996 - Un convegno organizzato nell'ambito del Salone del Gusto di Torino lancia il progetto "Arca del Gusto"

1997 – Il 29 giugno Slow Food pubblica il Manifesto dell'*Arca del Gusto*. A Bra (Cn) si svolge la prima edizione di Cheese, rassegna internazionale dei formaggi di qualità.

1999 – Slow Food Italia avvia il progetto dei *Presìdi*.

2000 – Al Salone del Gusto di Torino partecipano i primi 90 Presìdi. In ottobre si tiene a Bologna la prima edizione del premio Slow Food per la difesa della biodiversità che premia chi, nel mondo, si adopera per la salvaguardia dell'agrobiodiversità e delle tradizioni e culture locali.

2001 – Slow Food lancia la campagna No Gm Wines, contro la commercializzazione in Europa di viti transgeniche, e stila il "Manifesto in difesa dei formaggi a latte crudo". Parte in Italia un nuovo progetto educativo per adulti: il Master of Food, programma di studio in 20 corsi tematici.

2002 – A Riva del Garda (Trento), si svolge il quinto congresso nazionale di Slow Food Italia. È l'anno della svolta *eco-gastronomica*. Nasce la *Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus*, che coordina e promuove il premio Slow Food, i Presìdi, e l'Arca del Gusto. Nascono i primi Presìdi fuori dall'Italia.
Slow Food Editore pubblica l'*Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani*, che raccoglie i risultati della ricerca sui prodotti tradizionali e tipici di 19 parchi nazionali e 60 parchi regionali d'Italia.

2003 – Nel mese di aprile, a Brasilia, Slow Food firma con il Governo brasiliano un protocollo d'intesa per la realizzazione di progetti a sostegno della salvaguardia delle piccole produzioni agricole tradizionali.

2004 – A febbraio la Fao riconosce ufficialmente Slow Food come organizzazione *no profit* con la quale instaura un rapporto di collaborazione. A ottobre si svolge la prima edizione di *Terra Madre*, incontro di 5000 produttori di comunità del cibo di tutto il mondo.
Lo stesso anno Slow Food istituisce la prima *Università di Scienze Gastronomiche* a Pollenzo (Cuneo) dove si promuove la trasmissione della cultura gastronomica e un nuovo approccio culturale interdisciplinare che dà valore alla conservazione, alla valorizzazione e alla tutela della agrobiodiversità.
Infine, Slow Food Italia avvia il progetto *Orti in condotta.*

2005 – Si riuniscono in Sicilia gli Stati Generali dei Presìdi italiani: oltre 400 delegati da tutta Italia discutono e affrontano i problemi delle piccole produzioni tradizionali.

2006 – È inaugurato il *Mercato della Terra* a Montevarchi (Arezzo), primo di una rete di mercati di piccoli produttori.

2008 – Slow Food Italia registra il marchio "Presidio Slow Food®", assegnato ai produttori di oltre 170 Presìdi italiani.

2009 – Nasce in Italia il progetto *Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food*, una rete di oltre 260 ristoranti e osterie che si impegnano a usare i prodotti dei Presìdi Slow Food del proprio territorio.

2010 – Slow Food Italia, insieme ad altre organizzazioni (Anfosc, Onaf…), tecnici e produttori caseari, lancia il progetto "Resistenza Casearia", per diffondere la conoscenza delle piccole produzioni casearie tradizionali, dare dignità ai produttori e trovare per loro nuovi sbocchi di mercato.
Slow Food lancia il progetto *Mille orti in Africa*.
Slow Food lancia tre campagne di sensibilizzazione: per promuovere la *pesca sostenibile*, condannare il *land grabbing* e contrastare la diffusione degli *Ogm*.
Slow Food Italia contribuisce alla stesura della proposta di legge n. 2744 avanzata dall'onorevole italiano Susanna Cenni "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità agraria e alimentare" e ne sostiene l'iter di presentazione e approvazione.

2011 – In Toscana si inaugura la *Casa della biodiversità*, sede didattica ed espositiva della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Bibliografia

Lista rossa IUCN (istituita nel 1948 dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura, rappresenta il più ampio database di informazioni sullo stato di conservazione delle specie animali e vegetali di tutto il globo terrestre) www.iucnredlist.org.

Fao, *Women: users, preservers and managers of agrobiodiversity*, Roma 1999

Fao, *The State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture*, B. Rischkowsky e D. Pilling (a c. di), Roma 2007

V. Balboni, *La biodiversità*, Edizioni Alpha Test, Milano, 2007

Y. Baskin, *Il pasto gratis*. *La complessità della natura come chiave dello sviluppo umano,* Instar libri, Torino, 2005

M. Buiatti, *La biodiversità. Senza la varietà delle forme viventi la vita scompare*, Il Mulino, Bologna 2007

P. e A. Ehrlich, *Extinction: the causes and consequences of the disappearance of species*, Random House, New York 1981

J. Esquinas-Alcázar, "Protecting crop genetic diversity for food security: political, ethical and technical challenges", in Nature 6, pp. 946-953, 2005

I.M.D. Maclean, R. Wilson, *Recent ecological responses to climate change support predictions of high extinction risk, Proceeding of the Nation Academy of Sciences*, vol 108, no. 30, pp. 12337-12342, 2011

R. Massa, *Il secolo della biodiversità*, Fondazione Alce Nero, Milano 2005

P.H. Raven, "Ethics and attitudes", in J. Simmons et al., Conservation of Threatened Plants, Plenum Publishing, New York, pp.155-181, 1976

P.H. Raven, L.R. Berg, D.M. Hassenzahl, *Environment*, Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2010

W.V. Reid et al., *Millennium Ecosystem Assessment: Ecosystems and Human Well-being: current state and trends*, Island Press, Washington D.C, 2005

E.O. Wilson, *La diversità della vita*, Rizzoli, Milano 2010.

Documento a cura di: Serena Milano, Cristiana Peano, Francesco Sottile
In collaborazione con: Serena Alaimo, Raffaella Ponzio, Paola Roveglia, Piero Sardo, Nadia Tecco



Financed by the European Union
The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the European Commission is not responsible
for any use that may be made of the information contained therein.

